



# VOL-AU-VENT MIT HIRSCH (QSB)



## QimiQ VORTEILE

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Dickt nicht nach
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

<b>250 g</b>	Hirschrückenfilet, klein gewürfelt
<b>30 ml</b>	Olivenöl
<b>80 g</b>	Zwiebel(n), fein gehackt
<b>40 g</b>	Karotten, klein gewürfelt
<b>40 g</b>	Gelbe Rübe, klein gewürfelt
<b>30 g</b>	Knollensellerie, klein gewürfelt
<b>30 g</b>	Tomatenmark
<b>65 ml</b>	Rotwein
<b>125 ml</b>	Wildfond
<b>125 g</b>	QimiQ Sahne-Basis
<b>20 g</b>	Preiselbeermarmelade
	Salz und Pfeffer
	Wacholderbeeren, zerdrückt
<b>12 Stück</b>	Blätterteigpastetchen

## ZUBEREITUNG

1. Fleisch in Olivenöl anbraten. Zwiebel und Gemüse beimengen und anschwitzen. Tomatenmark dazugeben.
2. Mit Rotwein ablöschen, mit Wildfond aufgießen und weichkochen. Eventuell mehr Fond oder Wasser beimengen um nicht zu sehr einzukochen.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
4. Preiselbeermarmelade dazugeben, einmal aufkochen.
5. Mit Salz, Pfeffer und Wacholderbeeren abschmecken.
6. In warme Blätterteigpastetchen füllen, nach Belieben ausgarnieren.